

TATIN D'AGNEAU ET AUBERGINE

Ingrédients :

- 2 belles tranches de gigot d'agneau (350 g environ)
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 grande aubergine
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 oignon émincé
- 2 caïeux d'ail émincés
- quelques branches de persil persil
- Huile d'olive
- Sel, Poivre + un peu de piment

Coupez l'aubergine en rondelles de 3mm, badigeonnez chaque rondelles d'huile d'olive et les déposer sur une plaque allant au four couverte de papier sulfurisé. Faire dorer. Sortir du four et laissez refroidir.

Dans une poêle chauffez un peu d'huile d'olive, faites revenir l'oignon et l'ail 1 mn, rajoutez l'agneau haché, faites dorer. Ajoutez les tomates concassées, du sel, poivre, piment (il me restait une petite tasse de sauce bolognaise que j'ai rajouté), le persil haché et laissez mijoter 30mn à feu doux. Laissez refroidir. Réservez 2 ou 3 cuillères à soupes de haché cuit pour la déco.

Disposez les rondelles d'aubergines se chevauchant dans un moule légèrement huilé. Étalez la viande. Couvrir de la pâte en faisant rentrer les bords à l'intérieur du moule.

Badigeonnez la pâte avec un œuf battu. Cuire 30 à 35 mn au four préchauffé à 200° jusqu'à ce que le dessus soit doré. Démoulez le tatin, disposez la viande réservée (que vous aurez réchauffé) au centre, parsemez d'herbe et servir.

* s'il vous reste des tranches d'aubergines vous pouvez les rajouter dans la sauce en petits dés.